



Autocuiseur

EN ACIER INOXYDABLE

GUIDE D'UTILISATION

Modèle : FPC802S/FPC607S/FPCS001/FPC608S

Précautions importantes / Instructions en bref	Pages 3 à 4
Cuisiner avec l'autocuiseur	Page 5
Structure et Pièces	Page 6
Informations de sécurité	Pages 7 à 10
Mode d'emploi	Pages 11 à 13
Dépannage	Page 14
Nettoyage et entretien	Page 15
Instructions pour la préparation des aliments	Page 16
Temps de cuisson / Conseils	Pages 17 à 18
Notes	Page 19
Garantie	Page 20



Lors de l'utilisation d'autocuiseurs, des mesures de sécurité fondamentales doivent être toujours respectées :

Nous vous remercions d'avoir choisi d'acheter notre autocuiseur.

Veuillez lire attentivement ce guide d'utilisation avant d'utiliser pour la première fois votre nouvel autocuiseur.

Veuillez noter que l'utilisation de l'autocuiseur pour tout autre usage que celui pour lequel il est destiné peut causer des dommages importants.



1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Une étroite surveillance est requise lorsque l'autocuiseur est utilisé en présence d'enfants.
4. Ne pas mettre l'autocuiseur dans un four chauffé.
5. Faire preuve d'un maximum de précaution lors du déplacement d'un autocuiseur contenant du liquide chaud.
6. N'utilisez pas votre autocuiseur dans un autre but que celui auquel il est destiné.
7. Cet appareil cuit sous pression. Des brûlures par ébullition peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. S'assurer que l'autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service. Voir la section « **Mode d'emploi** ».
8. Ne pas remplir l'appareil au-delà des deux tiers de sa capacité. Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz ou les légumes déshydratés, ne pas remplir l'appareil au-delà de la moitié de la hauteur de la cuve.
Trop remplir peut risquer de boucher le conduit d'évacuation et créer une surpression.
9. Sachez que certains aliments tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, le gruau ou autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaroni, la rhubarbe ou les spaghettis peuvent gonfler, écumer et gicler, obstruant ainsi le dispositif de libération de pression (évent de vapeur). Ces aliments ne devraient pas être cuits dans un autocuiseur.

10. Vérifier que les soupapes ne sont pas obstruées avant chaque utilisation
11. Ne pas ouvrir l'autocuiseur avant que l'appareil n'ait refroidi et que toute la pression à l'intérieur soit libérée. S'il est difficile de séparer les poignées, cela signifie que l'autocuiseur est toujours sous pression – ne pas forcer l'ouverture. Toute pression résiduelle à l'intérieur de l'autocuiseur peut être dangereuse.
Voir la section « Mode d'emploi ».
12. Ne pas utiliser cet autocuiseur pour frire sous pression avec de l'huile.
13. Lorsque la pression de fonctionnement normale est atteinte, baisser la chaleur de manière à ce que tout le liquide, qui crée la vapeur, ne s'évapore pas.
14. **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



Appréciez votre autocuiseur et ses savoureux résultats.

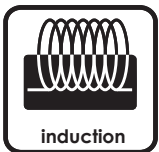
Afin d'en assurer à la fois ses attributs sécuritaires et sa longue durée de vie, cet autocuiseur est fabriqué selon des normes extrêmement élevées et à partir d'une sélection exclusive de matériels. Nous espérons que ce produit vous donnera entière satisfaction.

Cet autocuiseur présente plusieurs avantages :

Vos aliments seront cuits tout en douceur avec un temps de cuisson plus court et avec une vapeur exempte d'oxygène. Chaque minute économisée signifie une préservation importante de vitamines, de nutriments et de minéraux.

Vos plats auront meilleur goût. La cuisson sans oxygène permet de préserver en grande partie la saveur et la couleur naturelle de vos légumes.

Vous cuisinerez plus rapidement et économiserez temps et argent.



Avec cet autocuiseur, vous économiserez jusqu'à 70 % du temps que vous passiez auparavant à la préparation de vos mets. De plus, vous économiserez de l'énergie, jusqu'à 60 % pour des mets nécessitant un long temps de cuisson et entre 30 et 40 % pour les mets avec des temps de cuisson plus courts.

La plus grande partie des odeurs et des vapeurs de cuisson disparaîtront. Prenez soin de votre autocuiseur et vous l'apprécierez pendant très longtemps.

Compatible avec cuisinière électrique, à gaz, céramique et induction.



Veuillez donc lire ce Mode d'emploi attentivement et intégralement.

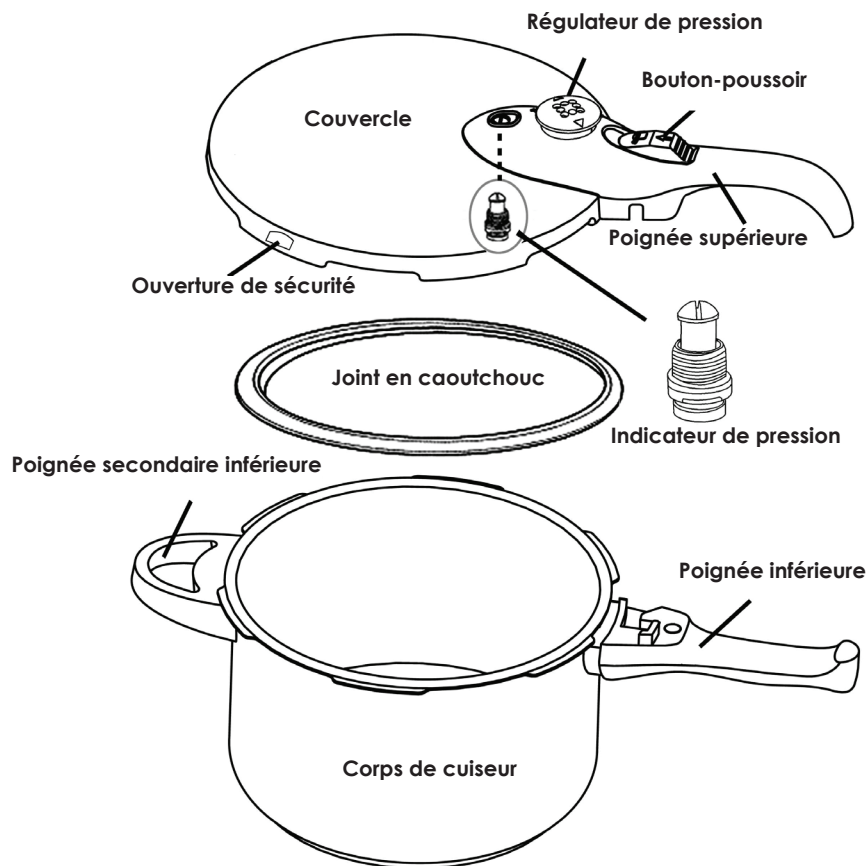


Fig.1



Position de libération de la vapeur



Position au degré de pression (80 kPa)



Ne pas tirer sur le régulateur de pression lorsqu'il n'y a pas de pression à l'intérieur.

Autocuiseur en Acier Inoxydable

Modèle	FPC802S/FP607S/FPCS001/FPC608S
Calibre	ø22cm
Pression d'utilisation	80kPa

Avant d'utiliser pour la première fois votre autocuiseur, veuillez lire les instructions suivantes.

L'autocuiseur et son couvercle doivent être nettoyés à fond à l'eau chaude avant chaque utilisation.

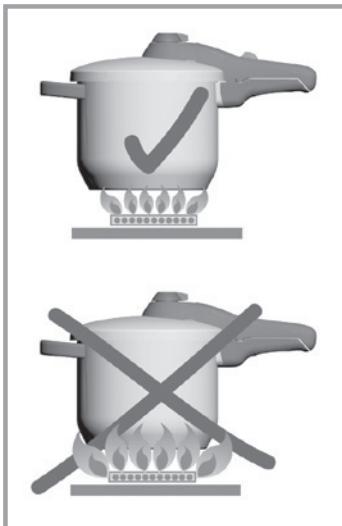
Si après le premier bouillonnement des taches blanches apparaissent au fond de la cuve, cela signifie que l'eau utilisée pour le nettoyage est extrêmement dure.

Ces taches peuvent facilement disparaître avec soit du vinaigre, soit du détartrant. Ne jamais utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de paille de fer pour nettoyer. Cela s'applique également au nettoyage du revêtement extérieur en acier inoxydable.

Vérifier que le régulateur de pression et l'indicateur de pression peuvent manœuvrer librement.

Les personnes qui ne sont pas familières avec l'utilisation de cet autocuiseur ne devraient pas être autorisées à l'utiliser. Si vous utilisez cet autocuiseur avec des enfants à proximité, veuillez alors redoubler de prudence.

Cet autocuiseur ne doit être utilisé que pour des cuissons rapides, fins pour lesquelles il a été conçu. Il ne peut être utilisé qu'en tant que marmite « ordinaire » sans son couvercle. Veuillez ne jamais le placer dans un four ou dans un four à micro-ondes.



L'autocuiseur ne peut être placé que sur une surface de chauffe appropriée pour sa taille. Si chauffé à pleine puissance, toujours garder l'autocuiseur sous surveillance.

Si utilisé sur une surface de chauffe électrique, la plaque chauffante doit alors être de diamètre inférieur ou égal au diamètre de la cuve.

Si utilisé sur une cuisinière à gaz, l'anneau de flammes ne doit pas dépasser le diamètre de la base. Une flamme au gaz trop grande peut endommager les poignées.

Si utilisé sur une surface de chauffe céramique, s'assurer que le dessous de la cuve est propre et sec. Pousser ou traîner l'autocuiseur à travers les éléments céramique peut gratter la cuisinière.

Ne jamais toucher la surface extérieure de l'autocuiseur au cours de la cuisson pour éviter les brûlures.

Si l'autocuiseur est encore chaud, il ne peut être touché ou déplacé qu'avec beaucoup de prudence et en utilisant les poignées de la cuve et non pas la poignée du couvercle.

Ne pas transporter l'autocuiseur en le tenant par l'arc du couvercle. Toujours le transporter à deux mains par les poignées latérales.



S'assurer régulièrement que les poignées de l'autocuiseur sont bien serrées. Si vous vous apercevez que les poignées commencent à se desserrer, utilisez alors un tournevis pour les resserrer correctement.

L'autocuiseur ne doit jamais être utilisé sans liquide car il pourrait s'endommager.

Le volume minimum de liquide doit remplir 1/4 de sa capacité, quelle que soit la quantité d'aliments à cuire!

L'autocuiseur doit être rempli au minimum à 1/3 de sa capacité, les aliments à cuire compris.

L'autocuiseur ne doit jamais être rempli à plus des 2/3 de sa capacité ou, pour les aliments qui giclent ou qui gonflent beaucoup (p. ex. le riz et les légumineuses), à plus de la moitié.

Ces aliments doivent d'abord être bouillis dans l'autocuiseur sans le couvercle, puis écrémés avant la fermeture du couvercle.

Sous pression, ne pas utiliser cet autocuiseur pour frire ou rôtir avec de l'huile.

Lors de la cuisson de saucisses avec une peau artificielle par exemple, la peau doit alors être percée. Si la peau n'est pas percée, elle se dilatera sous pression, risquant l'éclatement. Toute éclaboussure occasionnée peut provoquer des brûlures.

Si vous avez cuit de la viande avec une peau qui a gonflé après la cuisson, ne percez pas cette dernière, mais laissez-la plutôt redescendre. Si autrement, vous risquez de vous brûler.

Vous ne devriez pas cuire sous pression des aliments qui ont tendance à gonfler, tels que la purée de pommes, la rhubarbe, les spaghettis, les flocons d'avoine ou d'autres types de céréales. Du fait que ces aliments peuvent remonter au cours de la cuisson, ils risquent alors d'obstruer la soupape de l'autocuiseur.

Si le contenu est pâteux, l'autocuiseur doit alors être délicatement agité avant de l'ouvrir.

Au cours de la cuisson, des jets de vapeur sortiront verticalement du centre du régulateur de pression.

Attention de ne pas entrer en contact avec la vapeur chaude.

Au cours de la cuisson, ne pas toucher aux dispositifs de sécurité.

Lorsque l'autocuiseur est sous pression, ne jamais tenter de l'ouvrir par la force.

Il faut accorder suffisamment de temps à l'autocuiseur pour refroidir avant de l'ouvrir. La pression de vapeur doit être totalement retombée afin de pouvoir ouvrir l'autocuiseur. Veuillez lire les instructions d'ouverture (page 13).

Ne pas modifier les dispositifs de sécurité pour éviter les risques d'éboullantage. Lors de la libération de la vapeur, garder les mains, la tête et le corps éloignés de la vapeur.

Seuls les accessoires d'origine doivent être utilisés ou les pièces de rechange ou couvercles et cuves conçus pour ces autocuiseurs.

Les autocuiseurs ou accessoires déformés ou endommagés de quelque manière que ce soit doivent en aucun cas être utilisés.

Si des réparations s'imposent, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle.

Avant de cuire

Nettoyer votre autocuiseur avant première utilisation. Avant chaque utilisation, s'assurer que l'indicateur de pression, le régulateur de pression et le joint en caoutchouc sont propres et fonctionnent correctement.

S'assurer particulièrement que l'indicateur de pression qui se trouve sur le revers du couvercle peut être bougé (« remué »).

Pour assurer un bon fonctionnement, inspecter le joint en caoutchouc après chaque utilisation et le remplacer lorsqu'il:

- Devient dur ou moins souple;
- Se décolore (quand il commence à tourner un brun-jaunâtre);
- Se dilate ou se situe hors du couvercle; et/ou
- Semble endommagé en aucune façon (par exemple coupé, déchiré, déformé).

Les quatre dispositifs de décompression garantissent une utilisation sécuritaire!

1. Régulateur de pression :

Selon les besoins de l'opération de cuisson, sélectionner la position **I** ou le réglage ☞

2. Indicateur de pression :

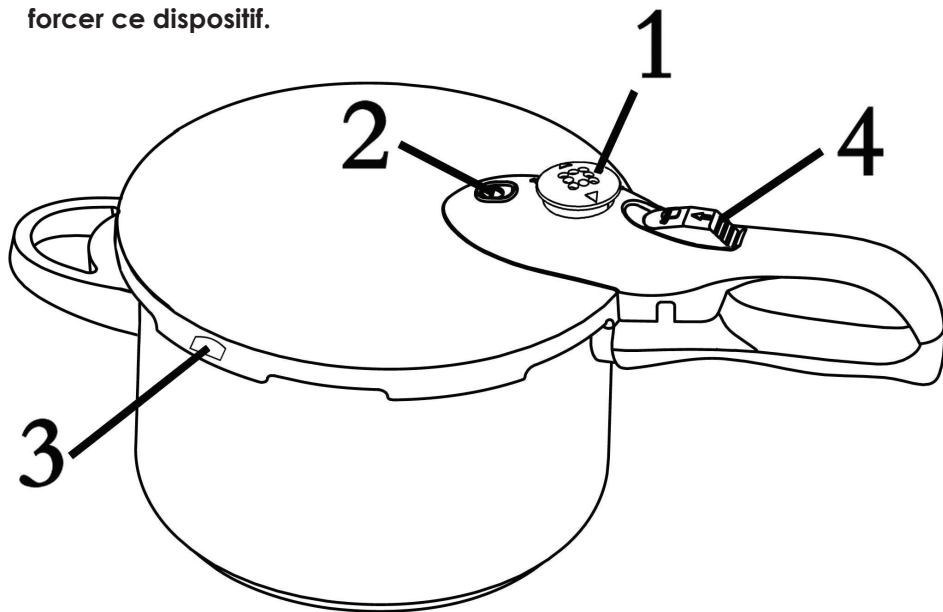
Elle remonte lorsque la pression atteint 4 kPa. La vapeur s'échappe par cette soupape si l'orifice de libération de la vapeur est obstrué.

3. Joint en caoutchouc/Ouverture de sécurité :

En cas de blocage/obstruction du régulateur de pression et de l'indicateur de pression, le joint en caoutchouc se déchire et est éjecté à travers l'ouverture de sécurité (sur la rive du couvercle); si ceci se produit, **INTERROMPRE** l'opération de cuisson.

4. Bouton-poussoir :

Ne fonctionnera que si l'autocuiseur n'est pas sous pression. Ne **JAMAIS** forcer ce dispositif.



Remplir la cuve avec suffisamment de liquide afin de produire la vapeur requise (eau, sauce ou bouillon).

AVERTISSEMENT : Toujours ajouter le volume de liquide adéquat. Ne JAMAIS laisser l'autocuiseur « cuire à sec ».



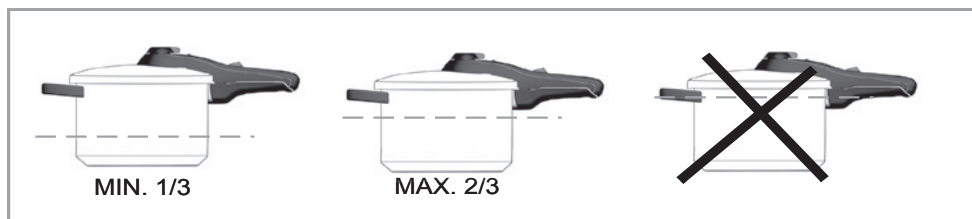
À présent, ajouter les aliments.

Le liquide et les aliments à cuire devraient remplir au minimum 1/3 de la capacité de la cuve.

La moitié de la hauteur de la cuve au maximum pour les aliments qui se dilatent ou qui ont tendance à gonfler.

Remplir aux deux tiers au maximum pour tous les autres aliments.

Veuillez respecter les repères de remplissage que se trouvent à l'intérieur de la cuve.



Veuillez vérifier qu'il y ait suffisamment d'espace entre les aliments à cuire et le couvercle comportant les soupapes de sécurité.

Remarque :

De manière à ce que le fond de la cuve ne rouille pas avec le sel, il est conseillé d'ajouter le sel à l'eau qui est déjà en ébullition et de mélanger doucement cette dernière.

Avant d'utiliser l'autocuiseur, vérifier l'absence d'obstruction dans le tube du régulateur de pression. Vérifier qu'aucune obstruction n'affecte la soupape indicatrice de pression et le régulateur de pression; si une obstruction est détectée, utiliser l'aiguille pour éliminer l'obstruction.

À présent, vous pouvez placer le couvercle sur l'autocuiseur.

Aligner le repère « O » du couvercle au repère « O » de la poignée inférieure. Pour fermer, tourner la poignée dans le sens horaire de manière à aligner les poignées supérieure et inférieure. La poignée devrait se verrouiller en place.

Tableau des temps de cuisson aux pages 17 et 18

La cuisson sous pression est tellement facile...

Régler le niveau de pression

I = Cuisson

Régler la plaque chauffante au niveau le plus élevé

Placer l'autocuiseur avec le niveau de cuisson préréglé sur la source de chaleur appropriée et mettre cette dernière à son degré de chauffe maximum.

L'indicateur de pression rouge apparaîtra à mesure que la pression augmente. À cette étape, l'autocuiseur ne doit plus être ouvert.

En fonction du volume de remplissage de l'autocuiseur, plusieurs minutes peuvent s'écouler avant que le niveau de cuisson préréglé ne soit atteint. C'est le cas lorsque la vapeur commence à s'échapper continuellement de la soupape de régulation de pression.

Le temps de cuisson réel ne commence qu'à partir de cette étape.

Seulement à cette étape la source de chaleur devrait être diminuée à un niveau inférieur.

De cette manière, vous évitez une consommation inutile d'énergie et le risque que l'autocuiseur ne s'assèche par ébullition.

À la fin du temps de cuisson...
Éteindre la plaque chauffante!

À la fin du temps de cuisson, la source de chaleur est éteinte et la pression de l'autocuiseur doit être libérée. Éloigner l'autocuiseur de la surface de chauffe et le placer sur une surface adéquate. Voici les options qui permettent de libérer la pression :

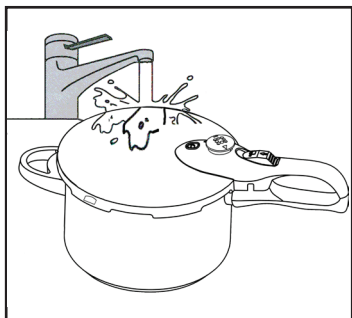
1.) Laisser l'autocuiseur refroidir :

Attendre que la goupille rouge sur l'indicateur de pression ait complètement disparu. C'est la méthode recommandée pour les aliments pâteux ou qui ont tendance à gonfler.

AVERTISSEMENT : La vapeur qui s'échappe est extrêmement chaude. La vapeur s'échappe à la verticale, alors veillez à ne pas mettre vos mains au-dessus de la soupape. Attendre que toute la vapeur se soit échappée et que l'indicateur de pression ne soit plus visible. Cette méthode ne convient pas aux aliments pâteux ou qui ont tendance à gonfler.

2.) Libération rapide de la pression :

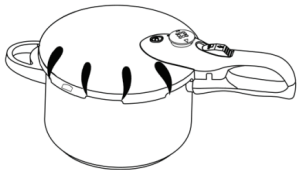
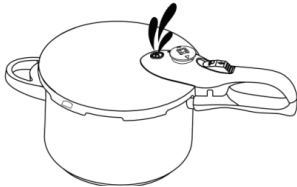
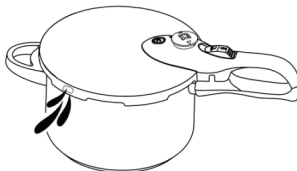
Tenir l'autocuiseur sous le robinet d'eau froide et laisser l'eau froide couler lentement sur le couvercle – non pas sur les pièces en plastique – jusqu'à ce que la goupille rouge sur l'indicateur de pression ait complètement disparu. Veuillez ne PAS mettre l'autocuiseur dans l'eau. Lorsque l'indicateur de pression a complètement disparu, cela signifie que la cuve est complètement dépressurisée.



AVERTISSEMENT : Ne jamais retirer le couvercle par la force et ne jamais manipuler les systèmes de sécurité. L'autocuiseur ne peut être ouvert que lorsqu'il n'est plus sous pression.

Nettoyage et entretien

Nettoyer votre autocuiseur après chaque utilisation avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Veuillez ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou caustiques ou pouvant rayer ou autre nettoyeur contenant du chlore. La cuve peut également aller au lave-vaisselle sans son couvercle. Le couvercle doit toujours être nettoyé à la main.

Problème	Cause	Solution
De la vapeur s'échappe par dessous le couvercle 	1. Le joint en caoutchouc est sale 2. Le joint en caoutchouc est trop usé	1. Nettoyer le joint en caoutchouc, l'embouchure et le couvercle 2. Changer le joint en caoutchouc
De la vapeur et du liquide s'échappent de l'indicateur de pression de manière soudaine 	1. Le dispositif de sécurité de la goupille d'indication de verrouillage fonctionne. L'orifice du régulateur de pression est obstrué 2. L'indicateur de pression ne remplit plus sa fonction	1. Retirer l'autocuiseur de la source de chaleur et laisser refroidir avant de nettoyer l'orifice de libération de la vapeur 2. Changer l'indicateur de pression
Lors de la cuisson, le joint en caoutchouc est soudainement éjecté par force de l'ouverture de sécurité et de la vapeur s'échappe 	1. Le dispositif de sécurité du joint en caoutchouc fonctionne. Il s'agit d'un dispositif de sécurité. ÉTEINDRE et vérifier que les autres soupapes ne sont pas obstruées 2. Le joint en caoutchouc est usé et ne remplit plus sa fonction.	1. Éloigner l'autocuiseur de la source de chaleur. Une fois ce dernier refroidi, nettoyer et vérifier tous les dispositifs de sécurité 2. Changer le joint en caoutchouc

Entretien de l'autocuiseur :

Laver l'autocuiseur dans de l'eau CHAUDE

Ne pas gratter la surface de l'autocuiseur avec des matériaux durs tels que le métal afin d'éviter une usure abrasive.

Ne pas laisser des aliments à l'intérieur de l'autocuiseur pendant des durées prolongées.

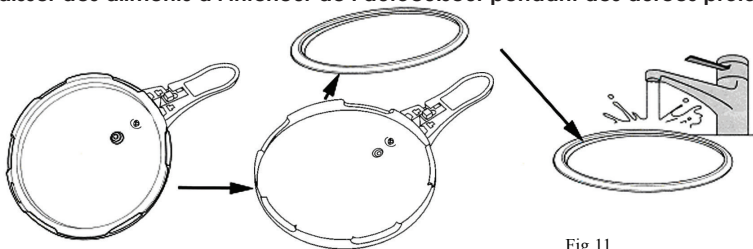


Fig.11

Entretien du joint en caoutchouc (illustration 11) :

Enlever le joint en caoutchouc du couvercle. Rincer sous de l'eau CHAUDE. Sécher et garder le joint en caoutchouc au sec.

Replacer le joint en caoutchouc sur le couvercle. Dès que le joint en caoutchouc devient dur (lorsqu'il commence à prendre une couleur brune), ou se dilate et ne correspond plus correctement sur le couvercle, ou est coupé ou déchiré, il devrait alors être remplacé.

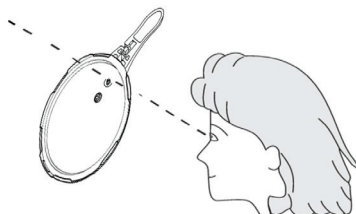


Fig.12

Entretien de l'indicateur de pression, du régulateur de pression et du tube du régulateur de pression :

Vérifier le régulateur de pression et l'indicateur de pression. En cas d'obstruction, nettoyer, laver et rincer le conduit avec de l'eau (illustration 12).

Démontage spécial, comme suit :

Tirer sur le régulateur de pression et démonter les pièces (tel qu'indiqué sur l'illustration 13), puis les nettoyer (illustration 14); retourner le couvercle et nettoyer le joint en caoutchouc.

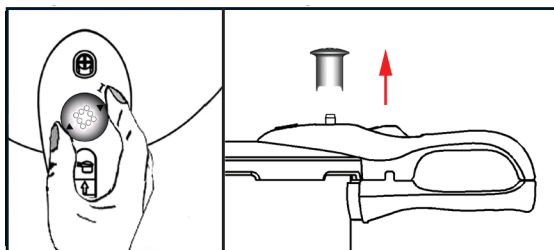


Fig.13

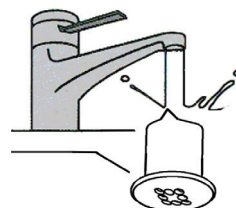
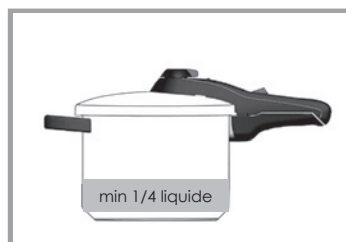


Fig.14



Chaque fois quand vous cuisinez, assurez-vous toujours d'avoir ajouté le volume correct de liquide – vous ne devez jamais « cuire à sec ». Veuillez vous assurer que l'autocuiseur n'est jamais rempli au-delà des 2/3 de sa capacité.

Veuillez lire les instructions correspondantes dans ce Mode d'emploi.

Les différents temps de cuisson dépendront également de la qualité et de la taille des aliments à cuire. Pour cette raison, les temps de cuisson conseillés ci-dessous ne sont qu'approximatifs.

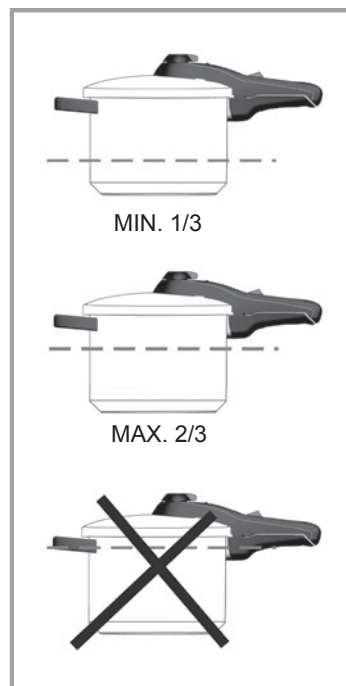
Après un certain temps, vous accumulerez suffisamment d'expérience pour savoir exactement le temps requis pour cuire vos aliments.

Il n'est pas nécessaire de décongeler à l'avance des aliments surgelés. Il suffit d'augmenter légèrement le temps de cuisson.

Soupes et ragoûts avec de la viande à braiser :

Lorsque les temps de cuisson des différents ingrédients ne varient pas de beaucoup (p. ex. la viande et les légumes), la viande est dorée, puis les légumes sont ajoutés avec l'eau. Lorsque les temps de cuisson sont très différents, interrompre la cuisson de la viande et ajouter les légumes et l'eau aux dernières minutes. De cette manière, la viande et les légumes finiront de cuire plus ou moins en même temps.

Pour les soupes et les ragoûts, à noter : Que les aliments qui ont tendance à gonfler doivent d'abord être bouillis dans l'autocuiseur sans le couvercle, puis écrémés avant la fermeture du couvercle. Lorsque la cuisson est terminée, veuillez laisser la vapeur s'échapper lentement ou laissez l'autocuiseur refroidir.



SOUPES

Soupe aux haricots
Soupe aux pois (non trempés)
Soupe aux légumes
Soupe de semoule
Soupe de goulache
Soupe de pommes de terre
Soupe à la moelle osseuse
Minestrone
Soupe au riz
Thé de bœuf
Bouillon de poulet
Soupe aux tomates avec riz

TEMPS DE CUISSON

20 min
20 à 25 min
4 à 8 min
3 à 5 min
10 à 15 min
5 à 6 min
20 à 25 min
8 à 10 min
6 à 8 min
35 à 40 min
25 à 35 min
6 à 8 min

RAGOÛTS

Ragoût de chou
Lentilles (trempées)
Pichelsteiner à la bavaroise
Ragoût de bœuf serbe

TEMPS DE CUISSON

15 min
13 à 15 min
20 min
8 à 10 min

LÉGUMES

Chou-fleur
Pois, légumes verts
Carottes
Poivrons farcis
Champignons
Betteraves
Types chou
Épinard

TEMPS DE CUISSON

3 à 7 min
3 à 5 min
3 à 7 min
6 à 8 min
6 à 8 min
15 à 25 min
5 à 15 min
3 à 4 min

Haricots
Pommes de terre
Pommes de terre (avec la peau)
Céleri-rave

6 à 10 min
6 à 8 min
6 à 12 min
12 à 15 min

Légumes :

Plus les légumes sont coupés fins, plus leur temps de cuisson est court. En revanche, si vous les préférez « croquants », leur temps de cuisson est alors plus court. Plus la quantité de légumes à cuire est importante, plus le temps de cuisson sera long.

Conseil : Il est toujours préférable d'un peu moins cuire – une cuisson supplémentaire est alors toujours possible.

VIANDE

Jarret de porc
Goulache
Viande hachée
Poulet
Veau, tranché
Veau, rôti
Fricassée de veau
Cuisse de dinde
Rôti de bœuf
Côtes de porc
Roulade de viande
Bœuf mariné braisé
Rôti de porc
Jarret de porc (à la bavaroise)
Venaison braisée

TEMPS DE CUISSON

30 à 40 min
15 à 20 min
5 à 10 min
20 à 25 min
6 min
15 à 20 min
5 min
25 à 35 min
40 à 50 min
10 à 12 min
15 à 20 min
30 à 35 min
25 à 30 min
25 à 35 min
25 à 30 min

Viande :

La viande est bouillie dans l'autocuiseur sans le couvercle. Le liquide requis est alors ajouté sur déglçage. Les morceaux trop gros devraient être coupés et dorés individuellement, puis placés l'un sur l'autre pour terminer la cuisson.

POISSON

Poisson vapeur avec
pommes de terre
Poisson dans sauce
au vin blanc avec pommes de terre
Morue

TEMPS DE CUISSON

6 à 8 min
6 à 8 min
4 à 6 min

Poisson (frais) :

Cuire avec une quantité de liquide appropriée, selon la quantité. Du fait que le fumet de poisson est extrêmement gluant, le couvercle devrait être retiré dès que l'indicateur de présence de pression a complètement disparu.

Aliments congelés :

Les longues périodes de temps nécessaires normalement pour décongeler sont réduites en minutes, mais cela dépend toujours du type et de la quantité d'aliments à décongeler. Décongeler dans l'autocuiseur préserve les vitamines, les minéraux et les saveurs des aliments.

GARANTIE LIMITÉE

JASCOR HOUSEWARES INC. garantit que ce produit est exempt de toute défectuosité de matériel et de fabrication pour une période de deux (2) ans à compter de la date d'achat. Durant cette période, ces défectuosités seront réparées ou remplacées à l'appréciation du détaillant et/ou de JASCOR HOUSEWARES INC. Un produit défectueux doit être retourné à l'endroit où l'achat a été réalisé dans la période de retour et d'échange du produit, tel que stipulé par le détaillant*. Si le détaillant est dans l'incapacité de remplacer le produit défectueux sous garantie, JASCOR HOUSEWARES INC. réparera ou remplacera le produit défectueux, sans frais. Vous pouvez communiquer avec nous par courrier, courriel, télécopieur ou téléphone, tel qu'indiqué ci-dessous. Cette garantie s'applique pour un usage domestique normal et ne s'applique pas pour des dommages survenus lors de l'expédition ou pour un non fonctionnement dû à une modification, un accident, un mauvais emploi, une utilisation abusive, un bris de verre, une négligence, une utilisation commerciale ou un entretien inapproprié. Afin d'assurer un service rapide « sous garantie », emballez le produit sûrement et retournez-le nous avec un emballage prépayé. Assurez-vous d'y inclure la preuve d'achat originale ainsi qu'une description de la défectuosité, accompagnées de votre adresse et de votre code postal. Pour les réparations non prises en charge par la garantie, veuillez communiquer avec nous pour assistance.

*Si vous commandez des pièces de rechange, veuillez indiquer modèle:
FPC802S/FPC607S/FPCS001/FPC608S*



JASCOR HOUSEWARES INC.

Service à la clientèle

81A Brunswick Dollard-des-Ormeaux, Québec Canada H9B 2J5

Courriel : service@jascor.com Téléphone : 514 685-3660 Télécopieur : 514 685-8300

Site Web : www.fresco-intl.com

* Les politiques d'échange et de retour du produit varient d'un détaillant à un autre et peuvent différer de la période de garantie limitée à un (1) an de JASCOR HOUSEWARES INC.